



## ELECTRONIC THESIS AND DISSERTATION UNSYIAH

### TITLE

ANALISIS SENYAWA BIOAKTIF PADA BEBERAPA REMPAH IE BU PEUDAH (MAKANAN KHAS ACEH BESAR)

### ABSTRACT

Intan Sari. 1305105010001. Analisis Senyawa Bioaktif Pada Beberapa Rempah Ie Bu Peudah (Makanan Khas Aceh) di bawah bimbingan Cut Nilda sebagai ketua dan Novia Mehra Erfiza sebagai anggota

### RINGKASAN

Ie bu peudah merupakan salah satu produk makanan khas Aceh yang biasa disajikan pada saat bulan puasa. Makanan ini merupakan hasil campuran dari berbagai bahan seperti beras, air dan rempah-rempah yang berupa biji, batang hingga berbagai jenis daun-daunan yang memiliki rasa dan aroma yang khas. Makanan ie bu peudah mengandung zat bioaktif dalam jumlah yang besar dibandingkan dengan makanan khas lainnya yang berhubungan dengan kesehatan manusia. Pada penelitian ini dipelajari 4 jenis rempah utama yaitu daun Tahe Peuha (*Leuconitis eugenifolus* A. DC), daun Nekueta (*Ligustrum glomeratum* Blume), daun Teumpheung (*Antidesma ghesaembilla*) dan daun Saga (*Abrus precatorius*) yang digunakan dalam ie bu peudah.

Dalam penelitian ini terdapat dua tahapan, dimana tahap pertama merupakan penelitian pendahuluan dan dilanjutkan dengan tahap kedua yaitu penelitian utama. Penelitian pendahuluan dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai bahan rempah yang digunakan dalam pembuatan ie bu peudah yang dilakukan dengan cara wawancara secara langsung dengan seorang produsen bumbu ie bu peudah yang beralamat di Desa Bukloh, Kec. Suka Makmur, Kab. Aceh Besar. Penelitian pendahuluan dilaksanakan pada bulan November 2017. Penelitian utama akan dilakukan di Laboratorium Rekayasa Proses Pangan dan Industri dan Laboratorium Analisis Pangan dan Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala. Penelitian utama dilaksanakan pada bulan Mei 2018.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan pola faktorial yang terdiri atas 2 (Dua) faktor yakni Jenis rempah (J), terdiri atas empat taraf: J1= Daun Nekueta (*Leuconitis eugenifolus* A.DC), J2= Daun Tahe Peuha (*Ligustrum glomeratum* Blume), dan J3= Daun Teumpheung (*Antidesma ghesaembilla*), J4= Daun Saga (*Abrus precatorius*) lama waktu perebusan yang digunakan terdiri atas dua taraf : T1= 15 menit, T2= 30 menit. Oleh karena itu terdapat 8 kombinasi perlakuan dan 2 kali ulangan, sehingga terdapat 16 satuan percobaan. Data yang diperoleh akan dianalisis secara statistik menggunakan tabel ANOVA (Analysis of Variance). Apabila perlakuan terdapat pengaruh yang nyata maka harus dilakukan uji lanjut yaitu menggunakan uji Duncan Multiple Range Test (DMRT). Analisis yang dilakukan pada penelitian ini adalah uji total fenol, uji total flavonoid dan uji aktivitas antioksidan (metode DPPH) pada empat jenis rempah utama yang digunakan dalam bumbu ie bu peudah. Berdasarkan hasil analisis total fenol tertinggi diperoleh dari jenis rempah daun Neukeut (*Ligustrum glomeratum*) yaitu sebesar 74,38 mg GAE/ml sedangkan total fenol terendah diperoleh dari jenis rempah daun Teumpheung dan daun Saga yaitu 8,75 mg GAE/ml dan 9,38 mg GAE/ml. Aktivitas antioksidan tertinggi diperoleh dari jenis rempah daun Teumpheung (*Antidesma ghesaembilla*) yaitu sebesar 71,16mg/m. Sedangkan yang paling rendah diperoleh dari jenis rempah daun Saga (*Abrus precatorius*) yaitu 56,75mg/ml. Perlakuan pendahuluan (T) memberikan pengaruh yang tidak nyata ( $P \geq 0,05$ ) terhadap total fenol, total flavonoid dan aktivitas antioksidan pada empat jenis rempah utama ie bu peudah. Hasil analisis total flavonoid berpengaruh tidak nyata terhadap empat jenis rempah utama ie bu peudah yaitu dengan nilai 0,081 mgQE/ml, 0,097 mgQE/ml, 0,128 mgQE/ml, dan 0,102 mgQE/ml.